

DEMOLOFTAS

DEMOLOFTAS

Gimęs iš noro įprasminti buitį, šiandien Demoloftas – multifunkcinė erdvė, sujungianti skirtingus vaidmenis. Dienomis čia veikia Demo Kavinė bei galerija, o vakarais erdvė transformuojasi į Demo Restoraną. Savo veikla norime parodyti, jog erdvė gali apjungti žmones, kurti bendruomenę bei skirtingu laiku įgauti vis kitokią paskirtį.

DEMO KAVINĖ

Demo Kavinė – vieta, kurioje apsijungia lėtas laikas, kokybiška kava, maistas bei pokalbiai. Didžiojamės Lietuvos skrudintojų kavos kokybė, tad pas mus visada galite ragauti įvairiausių jų darbo rezultatus. Kavinėje galite rasti ir mūsų someljė vynų selekciją.

Kavinės meniu kinta priklausomai nuo mikro sezonų – siūlome tik tai, kuo galime didžiuotis. Vėlyvųjų pusryčių meniu kinta kas mėnesį.

DEMO RESTORANAS

Naujų gastronominių potyrių ieškančius svečius savaitę įprasminti kviečiame išskirtinėse Demo Restorano vakarienėse. Čia laikas sustoja, taurėse sukasi gėrimai, o lėkštėse nugula tai, ką šviežiausio gali mums pasiūlyti gamta.

Autorinių vakarienių metu per patiekalus analizuojame įvairius socialinius bei kultūrinius konstruktus. Šiuo metu nagrinėjame ribų klausimą mūsų aplinkoje ir vartojimo kultūroje.

Farmer's Table – konceptas, paremtas amatyste bei gaunamų produktų grynumu bei šviežumu. Meniu keičiasi priklausomai nuo to, ką gauname iš Lietuvos ūkininkų. Vakarienė susideda iš užkandžių, skirtų dalintis, bei individualaus pagrindinio patiekalo.

Kavos Baro Vadovė: Andželika Jokubauskaitė

Someljė: Martynas Puzas bei Gytis Pečiulis

Virtuvės Šefas: Tadas Eidukevičius

Virtuvės Sous-chef: Rokas Pocius

Interjero Autoriai: Dalia ir Nauris Kalinauskai

DEMOLOFTAS

Born out of a desire to give meaning to everyday life, today Demoloftas is a multifunctional space that combines different roles. During the day, it operates as Demo Café and gallery, while in the evenings, the space transforms into Demo Restaurant. Through our activities, we aim to show that space can bring people together, create community, and evolve its purpose over time.

DEMO CAFÉ

Demo Café is a place where time slows down, offering quality coffee, food, and conversations. We take pride in the quality of Lithuanian Roasters' coffee, so you can always taste various results of their work here. In the café, you can also find our sommelier's wine selection.

The café food menu changes depending on micro-seasons – we offer only what we can be proud of. Saturdays and Sundays feature a special brunch menu that change on monthly basis.

DEMO RESTAURANT

We invite guests seeking new gastronomic experiences to join us for exclusive Demo Restaurant dinners during the week. Here, time stands still, drinks flow in glasses, and plates hold the freshest offerings nature can provide.

During our signature dinners, we analyze various social and cultural constructs through the dishes. Currently, we are examining the concept of boundaries in our environment and in consumer culture.

Farmer's Table – a concept based on craftsmanship and the purity and freshness of the products we receive. The menu changes depending on what we get from Lithuanian farmers. Dinner consists of sharing appetizers and an individual main course.

Kavos Baro Vadovė: Andželika Jokubauskaitė

Someljė: Martynas Puzas bei Gytis Pečiulis

Virtuvės Šefas: Tadas Eidukevičius

Virtuvės Sous-chef: Rokas Pocius

Interjero Autoriai: Dalia ir Nauris Kalinauskai

GÉRIMAI | DRINKS

KLASIKINIAI | CLASSICS

Espresso	2.4
Americano	2.4
Machiato	2.7
Cappucino	3.5
Latte	3.8
Flat White	3.7

BREW

Batch Brew 200 ml	2.8
Aeropress 200 ml	4.2
V60 400 ml	5.2
Chemex 500 ml	6.7

ŠALTOS KAVOS | COLD COFFEE

Espresso On Ice	2.5
Cappucino	3.7
Latte	4
Flat White	3.9
Cold Brew	3.2
Espresso Rose	4.1
Espresso Tonic	4

SPECIALS

Black Cardamon	3.5
Caffe Bombon	3.7
Caffe Mocha	4.5
Cacao	4
Speciality Cacao	4.3

VANDUO | WATER

Stalo	-
Stalo Karbonizuotas 750 ml	1.5
Acqua Panna 750 ml	4
San Pellegrino 750 ml	4

GAIVIEJI GÉRIMAI | SOFT DRINKS

San Pellegrino Ginger Beer	3
Francis Hartridges Gèrimai	4
Pakruojis Dvaro Gèrimai	4.5
Acala Kombucha	5 25
Sultys Juices	4.5
Nealkoholinis vynas	7 35

ARBATOS

Matcha Latte	4
Cinnamon Matcha Latte	4.4
Genmaicha Latte	4.2
Hōjicha Latte	4.1
Ciberžolės Tumeric Latte	4.1
Earl Grey	4
Rock Olong	4
Jasmine Green	4
Imbierinė Ginger	4.1
Žolelių Herbal Infusion	3.8

VYNAS TAURĖMIS | WINE BY GLASS

BALTIEJI | WHITES 125 ML

Luna Gaia Agramante Grillo Italy Sicily Grillo 2022	9
Anselmo Mendes Parcela Unica Portugal Vinho Verde Alvariño 2021	15
Little Beauty New Zealand Marlborough Riesling 2020	10.5
Patriarche Bourgogne Chardonnay France Burgundy Chardonnay 2021	12

RAUDONIEJI | REDS 125 ML

L'ecuyer Du Moulin Rouge Haut-Medoc AOC France Bordeaux Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot 2020	10
The Chocolate Block South Africa Franschhoek Syrah Grenache Cabernet Sauvignon Cinsault Viognier 2020	14
Petra Quercegobbe IGT Italy Tuscany Merlot 2020	13
Clos Lentiscus Perill Noir Spain Penedes Sumoll 2015	13

PUTOJANTIS | SPARKLING 125 ML

Champagne Arlaux Premier Cru Grande Cuvee France Champagne Meunier Pinot Noir Chardonnay N.V.	16
Champagne Arlaux Rose Brut France Champagne Pinot Noir Chardonnay Meunier N.V.	17
Domaine Du Ronces Cremant De Jura Brut Nature France Jura Chardonnay	11.5
Loimer Pet Nat Austria Niederosterreich Muscat Blanc 2021	9.5

SPALVOTIEJI | COLOURS 125 ML

E. Guigal Cotes Du Rhone Rose France Rhône Valley Grenache Cinsault Syrah 2021	8.5
Clin d'Oeil Orange France Burgundy Viognier Gamay 2022	12.5
Pilnos vyno selekcijos teiraukitės personalo Please inquire about the full wine selection from staff	

MAISTAS

PUSRYČIAI 9:00 – 11:30

Plakta kiaušininė su žalumynų salotomis, marinuotais pankoliais, skrudinta ciabatta duonele	9
Virti varškėtukai su karamelizuotu sviestu, cinamoniniu cukrumi, skrudintais riešutais bei marinuotais juodaisiais serbentais	9.5
Grikių duobuo su riešutų kremu, sojoje marinuotais kiaušiniiais, keptomis daržovėmis, marinuotais pankoliais bei žolelėmis	9
Jogurtas su skrudintais riešutais, uogiene bei morengais	6.5
Užkeptas sumuštinis su gruyere sūriu, sūrio kremu, keptomis daržovėmis, keptu kiaušiniu, skrudinta šonine bei salotomis	12.5
Priedai	

Upėtakių ikrai	6.5	Avies pieno sūris su trumais	5
Keptos kreivabudės	3.5	Kepta sezoninė žuvis	9.5
Vytintas iberico kumpis	5.5	Keptos daržovės	4

Pietūs 11:30 – 16:00

Jautienos kapotinis su juodojo česnako kremu, žolelių emulsija, kava bei skrudinta ciabatta duonele	16
Salotos su kepta sezonine žuvimi, keptomis bei marinuotomis daržovėmis, mojo verde bei skrudintai riešutais	17.5
Baba ganoush su žolelių aliejumi, skrudinta kiaulienos pažande arba keptomis lakštinėmis kreivabudėmis, marinuotais pankoliais, sūdytomis citrinomis	10
Vichyssoise (porų sriuba) su skrudintomis bulvėmis, žolelių aliejumi bei skrudintos duonos krutonais	5.5
Anties filė su apkeptais smidrais, jaunomis daržovėmis, bearnaise padažu bei pankolių salotomis	21
Pomidorų salotos su anakardžių kremu, marinuotais ančiuviais kepintomis paprikomis, skrudinta ciabatta duonele	11.5
Keptos karališkosios kreivabudės su pupelėmis troškintomis pomidorų padaže, žolelių picada, skrudintais panko džiuvesėliais, mojo verde	13.5
Dienos Desertas	5

FOOD

Breakfast 9:00 – 11:30

Scramble eggs with greens salad, mustard dressing, pickled fennel and toasted ciabatta bread	9
Quark gnudi with caramelized butter, pickled berries, cinamon sugar and toasted nuts	9.5
Buckwheat bowl with peanut butter, soy-pickled eggs, roasted vegetables, pickled fennel and herbs	9
Yoghurt bowl with toasted nuts, home made jam, meringues	6.5
Hot sandwich with gruyere cheese, cheese cream, sunny side egg, roasted vegetables, bacon and green salad	12.5

Additional options

Trout roe	6.5	Sheeps milk cheese with truffle	5
Fried oyster mushroom	3.5	Seasonal fish	9.5
Iberico Ham	5.5	Roasted vegetables	4

Lunch 11:30 – 16:00

Beef tartare with black garlic cream, herbs emulsion, coffee and toasted ciabatta bread	16
Seasonal greens salad with fish of the day, pickled and roasted vegetables, mojo verde, toasted nuts	17.5
Baba ganoush with herbs oil, fried guanciale or fried oyster mushrooms pickled fennel, salted lemons	10
Vichyssoise (leek soup) with pan fried poratoes, croutons and herb oil	5.5
Duck breast with bearnaise sauce, local asparagus, baby veggies and fennel salad	21
Tomatoes salad with cashew cream, roasted vegetables, cured anchovies and toasted ciabatta bread	11.5
Fried eringi mushroom with white beants and tomatoes stew, sheeps milk cheese with black truffle, toasted panko crums, mojo verde	13.5
Dessert of the day	5

Mes tikimės, jog Jūs pamilsite mūsų filosofiją, skirtą lėto ir kokybiško laiko puoselėjimui. Ši filosofija yra mūsų pagrindinis kertinis akmuo – siekiame, kad kiekvienas, kuris lanko Demo Restoraną, jaustųsi atsipalaidavęs, mėgaujantis kiekvienu akimirksniu. Mes trokštame sukurti erdvę, kurioje galite susilaikyti nuo kasdienio gyvenimo tempo, pasinerti į subtilius skonius ir aromatus bei mėgautis tikra kompanija. Ačiū už Jūsų pasitikėjimą ir draugystę!

– DEMOLOFTO komanda

We hope that you will embrace our philosophy dedicated to nurturing slow and quality time. This philosophy is our cornerstone – we aim for everyone who visits Demo Restaurant to feel at ease, enjoying every moment. We aspire to create a space where you can take a break from the pace of everyday life, indulge in subtle flavors and aromas, and enjoy genuine fellowship. Thank you for your trust and and being part of our project!

– DEMOLOFTAS team

